Expandir todo
TusCriaturas
Todas las páginas
Nuestros espacios
Artículo aleatorio
Otros aleatorios
Bienvenida
Participa
Donar con PayPal
Donar en crypto
Crear página
Cómo escribir
Subir al repositorio
Necesitamos imágenes
Nuestros Estándares
Novedades
Cambios recientes
Todos los registros
Páginas nuevas
Lo más nuevo
Nuevos archivos
CommentStreams
Comunidades
Nuestros espacios
Categorías
Todas las categorías
Todas las mitologías
Ubicaciones
Planetas
Espacios Planares
Entes
Seres por medio
Herramientas wiki
Páginas especiales
Citar esta página
Obtener URL acortado
Más
Lo que enlaza aquí
Cambios relacionados
Versión para imprimir
Enlace permanente

Té gris

Ficción realizable: Este artículo contiene ficción que podría ser realizable en la vida real. No debe ser comparado con otras ficciones menos realizables o irrealizables.

El **té de matsutake**, más conocido como **té gris**, es un tipo de té elaborado inusual muy suave y en ocasiones altamente aromático. Al contrario que otros tes, que suelen tomarse frescos tras su recolección (como el té verde y el té blanco) u oxidados (como el té negro, el té azul y el té amarillo) o incluso fermentados (como el té rojo), el proceso de elaboración de esta variedad de Camellia sinensis puede durar varias semanas a meses, y se realiza mediante la inoculación y propagación de micelio de Tricholoma matsutake en hojas de té pre-secadas y pasteurizadas, bajo condiciones de humedad, oscuridad y temperatura estrictas.

El té gris se adquiere de forma local en láminas compactas, "pasteles" y "ladrillos de té" frescos que se pican y trituran antes de su preparación. Para su conservación y comercio a gran escala, el té gris se pica, deshidrata o incluso liofiliza. Raramente se comercializa té gris congelado.

Rueda de té gris con alta densidad de micelio, y tarro de porcelana con especias.

Sumario ocultar
1 Sabor y aroma
2 Historia
3 Elaboración
4 Véase también
5

Sabor y aroma editar

El sabor del té gris es más suave que el de otros tipos de té, y en ocasiones presenta un agradable e intenso olor especiado.

Historia editar

El nombre **té gris** es en realidad un nombre occidentalizado de este té, que se debe a la tonalidad ligeramente gris del micelio deshidratado usualmente comercializado en occidente. Su nombre original es マツタケ茶 (*Matsutake cha*, té de matsutake).

Dicho nombre, té de matsutake, se debe a que las hojas de té empleadas se inoculan con hifas o esporas de seta matsutake para propagar su micelio.

Se piensa que el té gris o té de matsutake se originó en Japón.

Elaboración editar

El té de matsutake o té gris se elabora inoculando Tricholoma matsutake, mediante hifas, esporas o cultivos de micelio en hojas de té previamente secadas y desinfectadas.

Dichas hojas de té se mantienen a temperaturas, humedades y regímenes de luz controlados para propagar el micelio del hongo. Una vez el micelio se ha propagado en densidad consumiendo la mayor parte de la masa de la hoja, se procede a la refrigeración y preparación para la comercialización de lingotes y láminas de micelio.

En ocasiones el micelio es picado y deshidratado, liofilizado o congelado para su comercialización o conservación.

Las cookies nos ayudan a ofrecer nuestros servicios. Al utilizar nuestros servicios, aceptas nuestro uso de cookies. Más información Aceptar

Información de la página
Registros de página

variedades especiales de té gris, altamente aromáticas, ya que las setas Matsutake aportan un olor agradable y especiado.

Véase también editar

- Matsutake
- Té
  - Té verde
  - Té blanco
  - Té negro
  - Té azul
  - Té amarillo
  - Té rojo

editar

0

Votar

Artículo original de Imontegav

Para proponer cualquier cambio o adición, consulte a los autores.

En otros idiomas
Añadir enlaces

Categorías

Artículos con ficción sobre el mundo real
Artículos originales de Imontegav
Artículos con imágenes de Lilylily1407
Artículos de dificultad intraficcional 0
Alimentos
Bebidas
Código de color
Ficción realizable
Gastronomía
Hongos
Infusiones
Líquidos
Té

Añadir comentario

Ángel Montero Lamas editó por última vez esta página el 22 dic 2024 a las 18:13. Basado en el trabajo de los usuarios Jakeukalane y Imontegav de Bestiario del Hypogripho.
El contenido está disponible bajo la licencia Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International (CC BY-NC-SA 4.0) a menos que se indique lo contrario.